

## DAFTAR PUSTAKA

- Abawi. 2009. *Tempe Kaya Khasiat*, tersedia: <http://www.id.shvoong.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, Nuri. 2008. *Kuliner*, tersedia: <http://www.femina-online.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- Anonim. 2000. *Kandungan Kacang Merah*, tersedia: <http://www.hanyawanita.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Tempe*, tersedia: <http://www.warintek.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Menguak Manfaat Tempe Solusi Sehat*, tersedia Net.<http://www.jawaban.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2008<sup>1</sup>. *Plant*, tersedia: <http://www.plantamor.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2008<sup>2</sup>. *Mikrobiologi Industri*, tersedia: <http://www.ptpfile.wordpress.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2009<sup>1</sup>. *Manfaat Nanas*, tersedia: <http://rocky16amelungi.wordpress.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2009<sup>2</sup>. *Bagian-Bagian Nanas*, tersedia: <http://rocky16amelungi.wordpress.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2009<sup>3</sup>. *Manfaat Dan Khasiat Kacang Merah*, tersedia: <http://www.slidegossip.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2009<sup>4</sup>. *Manfaat Nanas*, tersedia: <http://www.iyoie.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2009<sup>5</sup>. *Kandungan Gizi Kacang Merah*, tersedia: <http://www.id.shvoong.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Nutrisi Tinggi Dari Kacang Merah*, tersedia: <http://www.sinergifitness.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.

- Arthur, Sutikno. 2009. *Fermentsi Tempe*. <http://www.stikni.blog.uns.ac.id>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- Astawan, Made dan Tutik W. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai.
- Budi, Hieronymus Santoso. 2006. *Pembuatan Tempe Dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Yogyakarta. Kanisius.
- Buckle, KA. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Esti Untari. 2007. *Pengaruh Perendaman Sari Kulit Dan Bonggol Nanas Terhadap Kadar Protein Dan Kualitas Tempe Kecipir*. Surakarta: UMS.
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi Dan Biokimia Pengolahan Serta Manfaatnya*. Yogyakarta. UGM.
- Kuntaraf, dkk. 1999. *Makanan Sehat*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Margono, Tri dkk. 1993. *Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan*. <http://www.iptek.net.id>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- Martoharsono, Soeharso. 2006. *Biokimia*. Yogyakarta: UGM press.
- Mayonnaise, Chica. 2010. *Macam-Macam Panelis Uji Organoleptik*. <http://chicamayonnaise.blogspot.com>.
- Nur Kholisoh. 2005. *Pengaruh Perendaman Bubur Kulit Dan Buah Nanas Terhadap Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Daging Nanas*. Surakarta: UMS.
- Pelczar, Michael Chan. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Ui Press.
- Praharaningsih, Esih. 2010. *Manfaat Nanas*. <http://www.lib.eng.ui.ac.id>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- Purba, Michael. 2004. *Kimia Untuk Sekolah Menengah Atas*. Erlangga. Jakarta.
- Rohmah, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisa Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe Dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudarmadji, Slamet dkk. 1996. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta.:Liberty.

- Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1999. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi*. Jakarata: Dian Rakyat.
- Supriyono. 2003. *Memproduksi Tempe*. DepDikNas. Jakarta.
- Tawodjo, Soejoeti. 198. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wiradudum. 2010. *Proses Pembuatan Tempe*. <http://www.slideshare.net>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- Wulandari, Fitri. 2008. *Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. UMS. Surakarta.
- Wuryanti. 2004. *Isolasi Dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin Dari Buah Nanas (Ananas comosus L)*. <http://eprints.undip.ac.id>. diakses tanggal 28 Oktober 2010.
- Valentine. 2010. *Tempe*. <http://id.shvoong.com>. Diakses tanggal 28 Oktober 2010.